

Rezeptidee: Zucchini-Farfalle mit Mozarella

Zucchini-Farfalle mit Mozarella

Zutaten

(Für 4 Personen)

250 g Byodo bunte Farfalle

Meersalz

600 g kleine Zucchini

2 Knoblauchzehen

4 kleine feste Tomaten (ca. 300 g)

4 El Bratöl (z.B. von Byodo)

Pfeffer

1 TI Kräuter der Provence

2 TI Aceto Balsamico di Modena (z.B. von Byodo)

125 g Mozarella

50 g Rucola

50 g frisch geriebenen Parmesan

Zubereitung: Die Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen, Tomaten waschen und achteln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini darin unter gelegentlichem Wenden 3 Minuten anbraten. Den Knoblauch dazupressen und mit Salz, Pfeffer, Kräutern und Balsamico würzen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten. Den Mozarella in Scheiben schneiden. Den Rucola waschen, putzen und grob hacken.

Die bunten Farfalle bissfest kochen und abtropfen lassen. In eine Auflaufform geben und mit den Zucchini, Tomaten und Rucola vermischen. Den Mozarella auf den Nudeln verteilen und ca. 15 Minuten bei 200° überbacken.

Bei Tisch mit Parmesan bestreuen.

Originalrezept von byodo

Guten Appetit!

Dieses Rezept wird Ihnen präsentiert vom
BIOHOF Schulze Schleppinghoff